ANNO XXXVIII · NUMERO 9 · MARZO 2018

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO

TURISMO DEL VINO

PINOT NERO ITALIANO

IL GAVI

VERTICALE IL MONTIANO

L'Assaggiatore ANNO XXXVIII · NUMERO 9 · MARZO 2018 TURISMO DEL VINO · IL GAVI · PINOT NERO ITALIANO · VERTICALE IL MONTIANO

PINOT NERO ITALIANO

Pinot nero, un vitigno che ammalia come il canto delle sirene di Ulisse, evocando romantiche atmosfere francesi, ma che fa tremare e perdere la testa a chi, fuori dalla Cote d'Or, ci si avvicina

di Flavia Rendina

Due sono gli aggettivi che vengono immediatamente in mente quando si parla di Pinot nero: versatile ed elegante. Perché capace, mantenendo la medesima classe, di declinarsi per acidità in briose espressioni di Champagne o spumanti, tanto quanto per equilibrio e finezza in grandi vini fermi. E qui è impossibile non pensare alla compostezza dei grandi Pinot noir di Borgogna, terra d'elezione di questo grande vitigno, dove è capace di esprimersi in una perfetta armonia tra le sue componenti olfattive, con i suoi nitidi profumi di piccoli frutti rossi, e gustative, con acidità, alcol e tannino sempre ben bilanciati in un corpo agile e sinuoso, per vini godibili tanto da giovani, quanto dopo un lungo invecchiamento. Ma interrompiamo le divagazioni borgognone (per le quali rimandiamo all'intervista, a pag. 30, a un ben più ferrato **Armando Castagno**, autore della monografia *Borgogna*, intervistato da Alessandro Brizi) e parliamo invece di Pinot nero, fermo e italiano. Innanzitutto, un po' di numeri: secondo i dati apparsi nell'articolo *Italy's top Pinot noir* firmato da **Walter Speller** e pubblicato sulla rivista *Decanter*, sarebbero 5.044 gli ettari vitati a Pinot nero nel nostro Paese, con in vetta la Lombardia, dove ammonterebbero a 2.956 solo nella provincia di Pavia e 387 nella zona del Franciacorta (per entrambi una buona fetta va però destinata alla produzione di vini base per la spumantistica), mentre 553 tra Trentino-Alto Adige. Numeri importanti e in crescita visto che gli ettari totali erano 3.300 nel 2012, quando già allora l'Italia si posizionava al quarto posto nella produzione mondiale, dietro a Francia, USA e Germania (fonte *inumeridelvino.it*). Eppure, c'è ancora chi tende a storcere il naso di fronte a un'etichetta di italianissimo Pinot nero.

Vigneto Le Panche presso l'azienda Il Rio di Vicchio di Mugello (FI)

Un terzo aggettivo, infatti, si accompagna in Italia ai primi due elencati quando si fa riferimento al Pinot nero: difficile. E lo sanno bene i nostri produttori sparsi lungo tutto lo Stivale che di questa grande uva hanno deciso di accogliere gioie e dolori. Diciamolo subito: l'Italia non è l'*habitat* più vocato alla coltivazione di questa varietà e il cambiamento climatico in atto non facilita le sorti di un vitigno che già di suo apprezza poche cose del nostro Paese men che meno il caldo. Una cosa però è certa: con le nostre quasi 400 varietà cosiddette autoctone iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di vite, (Robinson et al. nel 2012 avevano individuato 377 specie geneticamente distinte di uve da vino in Italia, ma il numero è in continua variazione per via della costante riscoperta di antichi vitigni), forse potremmo anche fare a meno di quest'uva internazionale tanto blasonata e ricca di *competitor* ben più esperti e agguerriti di noi. Forse. Perché la verità è anche che sono poche altre le uve in grado di concedere quella sopracitata eleganza che è invece prerogativa del Pinot nero.

Per "scaldarci", abbiamo chiesto a **Lorenzo Landi** (intervistato in questo numero per la rubrica *Winemaker* a pag. 110), enologo toscano che vanta una lunga esperienza nella Cote d'Or, quali prospettive concrete ci siano per il Pinot nero nel nostro Paese. «Io non sono molto convinto in generale dei risultati qualitativi dello spostamento dei vitigni da nord a sud – esordisce drasticamente – lo abbiamo fatto abbondantemente negli anni '80 e '90, in particolare (ma non solo) con il Merlot e lo Chardonnay, con risultati discutibili. Credo sia stato un errore, giustificato all'epoca dalla nostra gioventù, non solo anagrafica, ma anche e soprattutto enologica (ci stavamo affacciando, ricordiamolo, solo in quel momento al vino di grande qualità da proporre sui mercati internazionali) e dal tentativo un po' infantile di imitare il modello che allora aveva più successo, quello francese, in generale e bordolese, in particolare. Io credo che ogni vitigno dia il meglio di sé alla latitudine più a nord nella quale riesce a maturare correttamente (che spesso, per una singolare combinazione di eventi della quale sarebbe troppo lungo parlare, è anche quella che possiamo considerare di origine per quel vitigno). Spostandolo a sud – spiega Landi – la maturazione avviene con temperature troppo alte, quindi è troppo precoce e si perde quella lentezza che è invece indispensabile per la peculiarità aromatica, quindi anche la longevità e l'originalità vengono smarrite. Naturalmente a questa regola, come a tutte quelle che si rispettino, ci sono eccezioni – continua, concedendo un'apertura – in Italia abbiamo una grande diversità di microclimi e quindi ci sono piccole zone molto vocate al Pinot nero. Ne abbiamo un esempio anche nel centro Italia, nel Mugello, con risultati veramente degni di nota. Credo sia importante limitarsi a queste microzone».

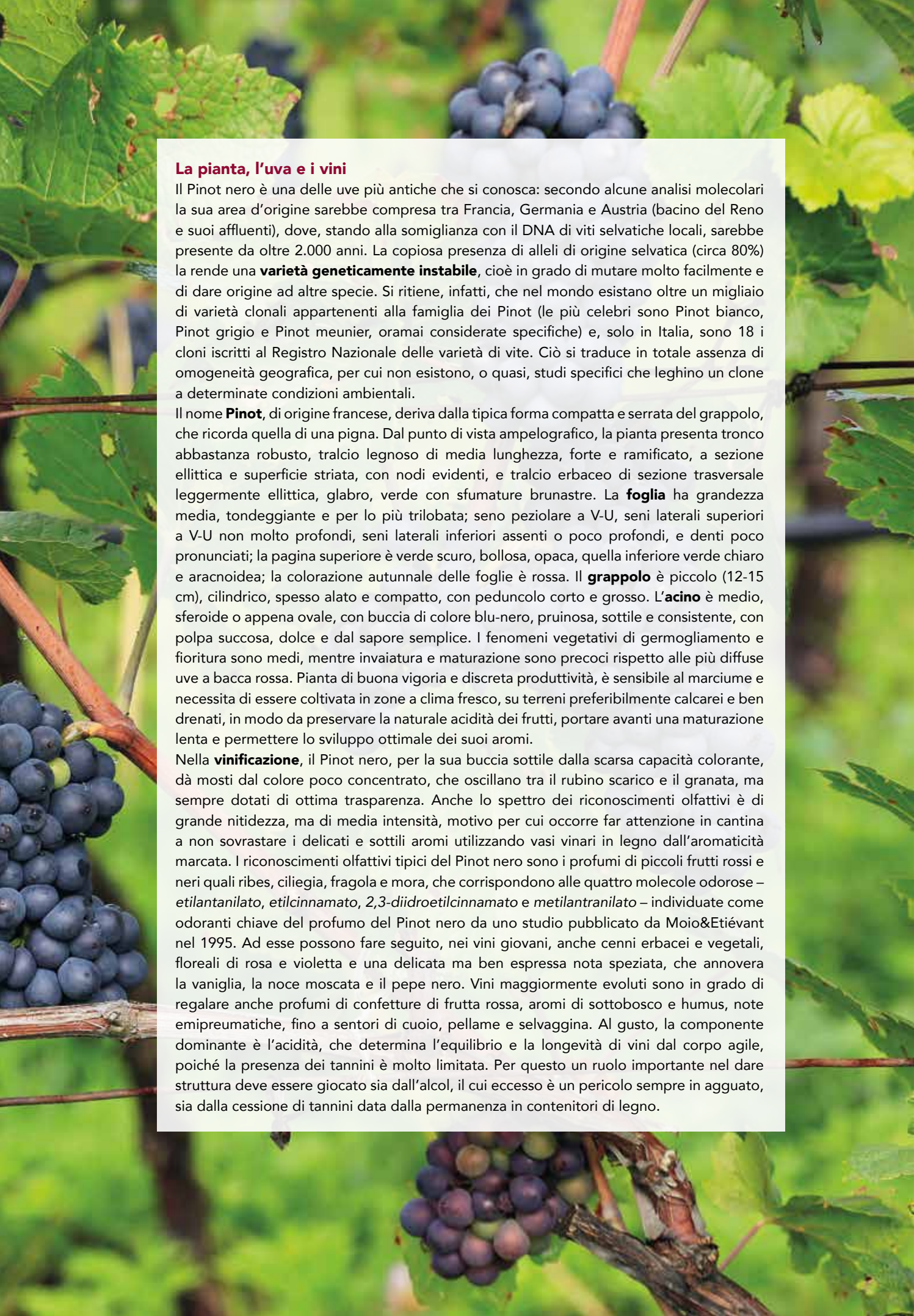
Consci delle difficoltà che potremmo incontrare, iniziamo il nostro *tour* proprio dalla **Toscana** e dalla consigliata zona del **Mugello** (provincia di Firenze), dove sorge una delle aziende il cui vino ci ha effettivamente colpito durante le degustazioni, in qualità di interessante connubio tra vitigno e territorio. Sita tra il comune di Vicchio di Mugello e l'Appennino Tosco-Romagnolo, **Il Rio** è l'azienda di **Paolo Cerrini**, orafo che a metà degli anni '90 decide di cambiare vita, azzardando un progetto vitivinicolo d'impronta nordica nel Mugello, area tradizionalmente non destinata alla viticoltura. Assecondando il clima rigido e continentale della zona, caratterizzato da forte escursione termica tra il giorno e la notte, e la composizione prevalentemente argillosa dei suoli, decide di impiantare solo Pinot nero, Chardonnay e Sauvignon blanc, alle quali la giusta scelta in termini di portinnesti e potature (Guyot a lira modificata), garantisce lo sviluppo degli aromi e la completa maturazione. Considerata a partire dall'epoca post fillosserica una zona priva di qualsiasi *appeal* vitivinicolo,

l'area del Mugello, ai tempi dei Medici, era in realtà designata come un territorio eletto per la produzione di vino, come testimonia un cabreo del 1629 in cui appaiono i 29 poderi della Fattoria Medicea del Cafaggiolo. E qui, già a metà dell'800, l'enologo Vittorio degli Albizzi, originario della Borgogna, nella sua tenuta tra Arno e Val di Sieve, si era dedicato alla sperimentazione di vitigni francesi a maturità precoce, con risultati già interessanti, anche se ben presto cancellati dall'arrivo della fillossera. Il problema della zona appenninica toscana, infatti, non era la sua inadeguatezza, ma il fatto che, come racconta Paolo Cerrini, «tradizionalmente nel Mugello il vino veniva prodotto con le uve del Chianti, che qui, per via delle temperature più basse anche di 5 °C, non maturano bene». I successi conseguiti negli ultimi anni dalla vinificazione del Pinot nero in questo territorio hanno fatto sì che nel 2011 nascesse una vera e propria associazione di vignaioli di Pinot nero dell'Appennino Toscano, **Eccopinò**, guidata dallo stesso Cerrini e composta da un variegato gruppo di vignaioli "montanari" sparsi tra le province di Massa Carrara, Arezzo, Lucca e Firenze, tra cui **Podere Fortuna**, realtà mugellese attiva sin dal 1456 quando la proprietà apparteneva a Lorenzo il Magnifico. Uno stile montanaro, molto più prossimo a quello borgognone, che si differenzia inevitabilmente da quello delle valli, in particolare di aziende come **Fontodi**, con vigne nella assolata Conca d'oro di Panzano, e di **Tenute Folonari**, in località Cabreo di Zano a Greve in Chianti, i cui vini si attestano con un calice ben più corposo e "solare" nei riconoscimenti olfattivi.

L'influenza francese (voluta o imposta) è, come vedremo, a monte della primigenia presenza di tutti i filari di Pinot nero in Italia e anche dell'affascinante storia della diffusione del vitigno in **Piemonte**, dove era l'uva principe prima che il Nebbiolo diventasse il Barolo che conosciamo oggi. Le prime notizie certe sulla presenza del vitigno nella provincia di Asti si attestano addirittura alla fine del 1700, nei lavori del Marchese Filippo Antonio Asinari di San Marzano, diplomatico subalpino interessato ai problemi viticolo-enologici della zona. All'epoca il Nebbiolo era già presente da almeno cinquecento anni nell'area, ma i vini avevano un gusto ben meno piacevole di quelli prodotti a Bordeaux e in Borgogna che dominavano le tavole dell'aristocrazia piemontese, del re Vittorio Emanuele II di Savoia e del conte di Cavour **Camillo Benso**. Quest'ultimo, in particolare, grande amante del Pinot nero, lo fece impiantare sulle colline della propria azienda presso il Castello di Grinzane, chiedendo la consulenza direttamente a un enologo francese, **Louis Oudart**, già presente in Liguria, dove aveva avviato una piccola produzione di "Champagne". Fu lo stesso Oudart, chiamato a metà '800 dalla Marchesa Giulia Colbert, moglie di Carlo Tancredi Falletti di Barolo, per indagare le cause dello scarso *appeal* dei suoi vini, a individuare in una cattiva gestione della fermentazione le ragioni del perché il Nebbiolo rimanesse un vino instabile e dolciastro. I buoni risultati che ne conseguirono convinsero persino il Re a convertire la propria tenuta di caccia di Fontanafredda, a Serralunga d'Alba, alla produzione del vino che sarebbe diventato il nuovo Re delle Langhe: il Barolo. Qui il beffardo paradosso nel quale sarebbe incappato lo stesso Cavour, che, nel suo prodigarsi per migliorare e regolamentare la viticoltura delle Langhe, avrebbe, suo malgrado, causato la progressiva scomparsa del vitigno che tanto amava, il Pinot nero, in favore proprio del Nebbiolo.

Ancora l'influsso francese, stavolta legato all'invasione da parte delle truppe napoleoniche alla fine del Settecento, è la ragione della presenza del Pinot nero nelle **Marche**, dove incontriamo una piacevole certezza della produzione nostrana, **Fattoria Mancini**, azienda fondata nel 1861 e attualmente gestita da **Luigi Mancini** e sua moglie **Shayle**, enologa neozelandese.

I 30 ettari di vigneto sono situati nel Parco Naturale del San Bartolo, nell'estremo nord della Regione e in prossimità della costa alta di Focara, promontorio affacciato a strapiombo sul mare Adriatico, a pochi chilometri dalla città di Pesaro. Un'area caratterizzata da microclima freddo e suoli di arenaria calcarea che, già nel 1810, era stata classificata dall'amministrazione napoleonica come idonea alla coltivazione del Pinot nero. Acquistate quelle terre, i Mancini hanno conservato e riprodotto lo stesso Pinot nero introdotto dai francesi fino al 1998, quando sono riusciti a isolarne le piante meglio adattatesi creando un vero e proprio *portfolio* di cloni autoctoni.
Ricerca e sperimentazione hanno governato inoltre la più recente introduzione del Pinot nero in **Valle d'Aosta**, dove appare (o più probabilmente riappare, dato lo stretto legame con la Francia) intorno agli anni Ottanta grazie allo IAR - *Institut Agricole Régional*, istituto scolastico di ricerca in ambito agro-ambientale. Gli studi culminano con la pubblicazione del volume *Ricerca poliennale sull'impiego di cloni diversi per i vitigni Pinot Nero e Gamay in Valle d'Aosta*, firmato da Moriondo, Praz e Rigazio, nel 1992, che porterà, nello stesso anno, alla creazione del disciplinare di riferimento per la produzione di Pinot nero nella DOC Valle d'Aosta. Una delle prime aziende valdostane a vinificarlo è **Les Crêtes**, che dal 1993 a oggi ha esteso la propria produzione a 21.000 bottiglie da un totale di 2.1 ha. «Nel corso di questi anni la produzione è stata sempre costante nel tempo, tenuto conto dell'evoluzione del clima, perché il Pinot noir sa adattarsi bene alle variazioni climatiche e perché siamo in montagna, sua zona d'elezione – racconta la **famiglia Charrère** (in foto), che ad Aymavilles ne produce una interessante versione vinificata solo in acciaio – bisogna solo stare attenti a possibili eccessi di luminosità in quota, operando in vigna per ridurre al minimo le sfogliature e proteggere le uve dalla insolazione diretta di luglio e agosto».



La pianta, l'uva e i vini

Il Pinot nero è una delle uve più antiche che si conosca: secondo alcune analisi molecolari la sua area d'origine sarebbe compresa tra Francia, Germania e Austria (bacino del Reno e suoi affluenti), dove, stando alla somiglianza con il DNA di viti selvatiche locali, sarebbe presente da oltre 2.000 anni. La copiosa presenza di alleli di origine selvatica (circa 80%) la rende una **varietà geneticamente instabile**, cioè in grado di mutare molto facilmente e di dare origine ad altre specie. Si ritiene, infatti, che nel mondo esistano oltre un migliaio di varietà clonali appartenenti alla famiglia dei Pinot (le più celebri sono Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot meunier, oramai considerate specifiche) e, solo in Italia, sono 18 i cloni iscritti al Registro Nazionale delle varietà di vite. Ciò si traduce in totale assenza di omogeneità geografica, per cui non esistono, o quasi, studi specifici che leghino un clone a determinate condizioni ambientali.

Il nome **Pinot**, di origine francese, deriva dalla tipica forma compatta e serrata del grappolo, che ricorda quella di una pigna. Dal punto di vista ampelografico, la pianta presenta tronco abbastanza robusto, tralcio legnoso di media lunghezza, forte e ramificato, a sezione ellittica e superficie striata, con nodi evidenti, e tralcio erbaceo di sezione trasversale leggermente ellittica, glabro, verde con sfumature brunastre. La **foglia** ha grandezza media, tondeggiante e per lo più trilobata; seno peziolare a V-U, seni laterali superiori a V-U non molto profondi, seni laterali inferiori assenti o poco profondi, e denti poco pronunciati; la pagina superiore è verde scuro, bollosa, opaca, quella inferiore verde chiaro e aracnoidea; la colorazione autunnale delle foglie è rossa. Il **grappolo** è piccolo (12-15 cm), cilindrico, spesso alato e compatto, con peduncolo corto e grosso. L'**acino** è medio, sferoide o appena ovale, con buccia di colore blu-nero, pruinosa, sottile e consistente, con polpa succosa, dolce e dal sapore semplice. I fenomeni vegetativi di germogliamento e fioritura sono medi, mentre invaiatura e maturazione sono precoci rispetto alle più diffuse uve a bacca rossa. Pianta di buona vigoria e discreta produttività, è sensibile al marciume e necessita di essere coltivata in zone a clima fresco, su terreni preferibilmente calcarei e ben drenati, in modo da preservare la naturale acidità dei frutti, portare avanti una maturazione lenta e permettere lo sviluppo ottimale dei suoi aromi.

Nella **vinificazione**, il Pinot nero, per la sua buccia sottile dalla scarsa capacità colorante, dà mosti dal colore poco concentrato, che oscillano tra il rubino scarico e il granata, ma sempre dotati di ottima trasparenza. Anche lo spettro dei riconoscimenti olfattivi è di grande nitidezza, ma di media intensità, motivo per cui occorre far attenzione in cantina a non sovrastare i delicati e sottili aromi utilizzando vasi vinari in legno dall'aromaticità marcata. I riconoscimenti olfattivi tipici del Pinot nero sono i profumi di piccoli frutti rossi e neri quali ribes, ciliegia, fragola e mora, che corrispondono alle quattro molecole odorose – *etilantanilato*, *etilcinnamato*, *2,3-diidroetilcinnamato* e *metilantranilato* – individuate come odoranti chiave del profumo del Pinot nero da uno studio pubblicato da Moio&Etiévant nel 1995. Ad esse possono fare seguito, nei vini giovani, anche cenni erbacei e vegetali, floreali di rosa e violetta e una delicata ma ben espressa nota speziata, che annovera la vaniglia, la noce moscata e il pepe nero. Vini maggiormente evoluti sono in grado di regalare anche profumi di confetture di frutta rossa, aromi di sottobosco e humus, note empireumatiche, fino a sentori di cuoio, pellame e selvaggina. Al gusto, la componente dominante è l'acidità, che determina l'equilibrio e la longevità di vini dal corpo agile, poiché la presenza dei tannini è molto limitata. Per questo un ruolo importante nel dare struttura deve essere giocato sia dall'alcol, il cui eccesso è un pericolo sempre in agguato, sia dalla cessione di tannini data dalla permanenza in contenitori di legno.

A proposito di sole, saltando al sud, è in **Sicilia**, alle pendici dell'**Etna**, che troviamo forse uno dei territori maggiormente vocato alla produzione di Pinot nero, in virtù della sua somiglianza ampelografica con le varietà locali Nerello mascalese e cappuccio. Sulle pendici della *Muntagna* il Pinot nero arriva a metà dell'800 grazie al **Barone Felice Spitaleri**, il quale, nella tenuta del Castello di Solicchiata, destina alla varietà ben due impianti: Vigne del Feudo Boschetto del Barone Spitaleri di Muglia, per la produzione del Boschetto rosso, e Vigne di Favara del Barone Spitaleri di Muglia, per la realizzazione del Sant'Elia e dello "Champagne" Etna, entrambi premiati a Londra nel 1888, a Bruxelles nel 1893 e a Zurigo 1894. Il Barone fu il primo a utilizzare la tecnica francese per la produzione di tutte le tipologie di vini, dai rossi ai bianchi secchi, allo "Champagne" e al "Cognac", creando anche la prima ricetta dell'Etna rosso, in cui convivevano – cosa ancora mai sperimentata in Italia – gli autoctoni Nerello, e l'alloctono Pinot nero (*La grande storia dei migliori vini dell'Etna*, di A. Spitaleri di Muglia, 2017). Fu solo dopo il secondo dopoguerra, a partire dagli anni Settanta che in Sicilia, come del resto in tutta Italia, si riprese a produrre vino con tanto studio e ricerca della qualità. L'artefice di questo secondo Risorgimento vitivinicolo italiano fu **Giacomo Tachis**, enologo piemontese assunto nell'azienda dei Marchesi Antinori. Chiamato a fare consulenza in Sicilia, Tachis si adopera per ripristinare la coltivazione del Pinot nero sull'Etna, nell'azienda **Duca di Salaparuta**, ottenendo dei risultati, a dire di un suo amico degustatore californiano, sorprendenti e forse addirittura paragonabili alla Borgogna. «Oggi noi abbiamo raccolto questa sfida con entusiasmo e perseveranza, scoprendo di poter produrre vini dalla personalità davvero fuori dal comune – racconta **Francesco Miceli**, Responsabile del *team* tecnico Duca di Salaparuta – abbiamo quindi intenzione di continuare a lavorare e sperimentare per vedere dove tutto questo ci porterà». L'esperimento è recente e ancora in fase di rodaggio, visto che i primi impianti sono comparsi solo nel 2001, quando il gruppo ha acquistato la **Tenuta di Vajasindi** (in foto) nella frazione

Le degustazioni

VALLE D'AOSTA

FRÈRES GROSJEAN

GROSJEAN.VIEVINI.IT

VALLÉE D'AOSTE DOP PINOT NOIR VIGNE TZERIAT 2015

ALC. 13,50%
MATURAZIONE: BARRIQUE (18 MESI)
EURO: 22
Rubino trasparente di media intensità. Olfatto giocato sulla freschezza dei frutti di bosco (lampone e ribes), ciliegia matura, grafite, tabacco biondo, cuoio e toni fumé. Sorso coerente, fresco e sapido, con marcati ritorni affumicati e di pellame in chiusura.

LES CRÊTES

LESCRETES.IT

VALLE D'AOSTA DOP PINOT NERO 2016

ALC. 13%
MATURAZIONE: ACCIAIO (6 MESI)
EURO 13
Rubino trasparente e luminoso. Profilo olfattivo percorso da nitidi e vivaci sentori di frutti di bosco, violetta, grafite e cenni di sottobosco. Di piacevole freschezza al palato, agile e fruttato, con tannini delicati e lieve sapidità. Finale armonico, per un calice di ottima bevibilità.

OTTIN

OTTINVINI.IT

VALLÉE D'AOSTE DOP PINOT NOIR 2016

ALC. 13%
MATURAZIONE: TINO E BOTTE (10 MESI)
EURO: 20
Rubino tenue e luminoso. Sentori "scuri" di mirtilli e more in gelatina si affacciano al naso, seguiti da humus, rovo e spezie scure (pepe, ginepro e lieve noce moscata). Rispondente l'assaggio, composto e pieno, dalla giusta *verve* fresco-sapida e dai tannini cesellati. Echi speziati e fruttati nel finale.

PIEMONTE

BRICCO MAIOLICA

BRICCOMAIOLICA.IT

LANGHE PINOT NERO PERLEI 2014

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI) E BOTTIGLIA
EURO: 22
Rubino chiaro con sfumature granata. Olfatto ampio nelle percezioni di frutti di bosco maturi e fiori appassiti, tra soffi speziati di noce moscata, pepe nero e appena balsamici di ginepro. Al palato sciorina corposità, con tannini vellutati e finale caldo, armonico e dai ritorni speziati.

CASTELLO DI NEIVE

CASTELLODINEIVE.IT

LANGHE DOC PINOT NERO VIGNA I CORTINI 2016

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (6 MESI)
EURO: 22
Rubino-granata nel calice, luminoso. Eleganti profumi di lampone, mirtillo e fragoline di bosco, tra soffi floreali, poi rovo, sottobosco e cenni di tabacco. Sorso di buona struttura, agile, con tannini sottili e chiusura fruttata.

LOMBARDIA

ANTEO

ANTEOVINI.IT

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO CA'DELL'OCA 2007

ALC. 13%
MATURAZIONE: BARRIQUE E CEMENTO (6 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO: 18
Granata sull'unghia, consistente. Immediati sentori di idrocarburi e gomma, seguiti da confettura di ciliegie, fiori appassiti e spezie. Dapprima fruttato, chiude asciutto, marcato da tannini un po' ruvidi. Echi speziati.

CÀ DEL BOSCO

CADELBOSCO.COM

SEBINO IGT PINOT NERO PINÉRO 2012

ALC. 13%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (37 MESI)
EURO: 59
Rubino scuro e trasparente. Ventaglio olfattivo elegante e complesso, si apre su immediate note fruttate di ribes, lampone e mora in sciroppo, raggiunte da percezioni di cacao, cola, sottobosco, humus, quindi soffi ferrosi e balsamici. In ottimo equilibrio il sorso, con acidità ancora brillante e ben integrata a un corpo ricco, sapido e sempre all'altezza. Armonico il finale e molto persistente.

FRANCESCO QUAQUARINI

QUAQUARINIFRANCESCO.IT

OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO BLAU 2014

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 12
Rubino granata. Spettro aromatico intenso nelle *nuance* di visciola in confettura, gelatina di prugne, viola e humus, tra soffi balsamici e speziati (ginepro). Sorso dall'incedere elegante e vellutato, sorretto da tannini cesellati, con congedo fruttato, appena caldo, di ottima persistenza e armonia.

Passopisciaro, nel comune di Castiglione di Sicilia, ma ad oggi sono già circa 7 gli ettari di vigneto dedicati al Pinot nero, con una produzione media di circa 40 quintali per ettaro, e ben due le etichette, Sciaranèra e Nawàri. «Ciò che amiamo del Pinot nero – continua Miceli – è la possibilità di produrre un vino rosso che non ha necessariamente la profondità e la robustezza che ci si aspetta da un vino siciliano, pur non mancando di raffinatezza e complessità. E negli anni il Pinot nero coltivato su questo suolo vulcanico sembra andare acquisendo sempre più l'aspetto di un grande rosso anche al palato, consegnando una maggiore complessità olfattiva senza tuttavia scalfire la sua finezza». Sull'Etna il Pinot nero sembra beneficiare del clima mediterraneo, divenuto oggi più caldo e siccitoso rispetto ad alcuni anni fa, e di un territorio che per altitudine ed esposizione è in grado di contrastarne gli eccessi termici, oltre a garantire suoli ben drenati. «La possibilità di raggiungere i tre stadi di maturazione quasi in coincidenza – spiega Miceli – è sicuramente legata alle caratteristiche del territorio, che qui è unico e ricco di sfumature come i vini che vi nascono». Di contro, del Vulcano il vitigno soffre invece le annate più umide, che non gli permettono di completare la maturazione fenolica, sebbene si tratti di una varietà precoce, e che espongono i grappoli serrati agli attacchi delle muffe, mettendo in serie difficoltà soprattutto quelle agricolture basate sulla forte riduzione di trattamenti con fitofarmaci.
L'umidità e il pericolo marciume rappresentano i problemi che, da sempre, attanagliano l'**Oltrepò Pavese**, dove il Pinot nero si rivela «in assoluto la *cultivar* più sensibile del territorio in annate umide e piovose, che sono, tuttavia, anche quelle in cui emerge il vero carattere della varietà e in cui vengono valorizzate sia la conduzione sia la vocazionalità del vigneto». A parlare è **Achille Bergami**, enologo dell'azienda **Travaglino** (in foto) con sede a Calvignano (PV), territorio delimitato dai torrenti Coppa, Rile e dal monte Ceresino. Non a caso, infatti, l'Oltrepò Pavese e il Bresciano si confermano ai vertici delle zone vitate a Pinot nero in Italia, qui particolarmente sfruttato per la produzione spumantistica.

La storia del Pinot nero in **Lombardia** si sviluppa infatti proprio da quel filone piemontese interessato a impiegare il vitigno per la produzione di spumanti in stile francese in Alta Langa, espansosi poi fino all'Oltrepò Pavese, grazie al primo e più grande sperimentatore di Metodo classico e Charmat, **Carlo Gancia**. «Da noi il Pinot nero arriva alla metà dell'Ottocento, – racconta l'enologo Bergami – quando il **Conte Vistarino** (la cui azienda ha sede a Pietra de' Giorgi, N.d.R.) e Gancia, un po' per gioco un po' per passione, decidono di provare a produrre "Champagne" in Oltrepò Pavese, avendo riscontrato caratteristiche pedoclimatiche molto simili tra i due territori. Il vitigno sembra adattarsi sin da subito molto bene, tant'è che già agli inizi del '900 i vini a base Pinot nero raggiungono importanti risultati commerciali, che si concretizzano con l'affissione di un cartello pubblicitario della SVIC (Società Vinicola Italiana Casteggio, N.d.R.) proprio sotto la statua della Libertà, a New York, negli anni '20». A Travaglino, il Pinot nero è coltivato sin dai primi del '900 e oggi sono circa 30 gli ettari vitati dedicati, per una produzione di sette vini a base Pinot nero (quattro spumanti Metodo classico, due rossi e un bianco frizzante). «Se i Metodo classico vantano un'interessante lunghezza e profondità in bocca, accompagnata spesso da buona acidità, i rossi, essendo un po' più scuri rispetto ad altre zone più a nord (in Oltrepò c'è molta più luce), hanno il vantaggio di essere più piacevoli, soprattutto nelle versioni giovani d'annata, in cui sono fondamentali la piacevolezza gustativa e la vivacità del colore e dei profumi. Per quanto riguarda invece le versioni riserva – conclude Achille Bergami – credo che possiamo tranquillamente competere con le principali aree di produzione al mondo, con vini complessi, in cui la componente fruttata e la speziatura ben si fondono durante tutta la vita del vino, che ha potenzialità d'invecchiamento che vanno ben oltre i 20 anni».

FRECCIAROSSA

FRECCIAROSSA.COM

OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO GIORGIO ODERO 2014

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (18 MESI)
Euro 28
Rubino granata compatto. Olfatto di grande finezza e complessità, regala un immediato *mix* di frutta rossa matura (lampone, ciliegia) e spezie tendenzialmente "dolci" (vaniglia e macis), poi tabacco, pepe di Sichuan, sottobosco e profumi balsamici di sandalo. Sorso pieno, di ottimo equilibrio, con tannini intensi ma vellutati e finale armonico, caldo e molto persistente nei ritorni balsamici.

MARTILDE

MARTILDE.IT

PROVINCIA DI PAVIA IGT PINOT NERO NINA 2014

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO: 10
Rubino scarico con unghia granata. Olfatto incentrato su toni di succo di mirtillo e frutta macerata in alcol. Bocca marcata da netta acidità, con finale caldo e ammandorlato.

TENUTA MAZZOLINO

TENUTA-MAZZOLINO.COM

OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO NOIR 2014

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI)
EURO 24
Rubino vivo. Olfatto improntato su intense percezioni fruttate e floreali che rimandano a rosa, violetta e frutti di bosco (lampone e fragolina), tra soffi speziati e balsamici. Sorso armonico e leggiadro, rotondo e dalla tannicità lieve, con finale lungo, sapido e speziato.

TRAVAGLINO

TRAVAGLINO.IT

OLTREPÒ PAVESE DOC RISERVA PINOT NERO POGGIO DELLA BUTTINERA 2014

ALC. 13%
MATURAZIONE: BOTTE (10 MESI)
EURO 20
Rubino chiaro e luminoso. Impatto olfattivo di piacevole freschezza negli aromi di gelatina di lampone, sciroppo di visciola, arancia sanguinella, rosa e timo, tra più profondi profumi vanigliati, di pepe e di humus. Sorso coerente, saporito e fresco, con tannino levigato e ritorni fruttati.

VENETO

GINI

GINIVINI.COM

La medaglia di bronzo nella produzione di Pinot nero in Italia come abbiamo visto spetta al **Trentino-Alto Adige**, con in particolare la provincia autonoma di Bolzano a decretarne per la declinazione rosso fermo le migliori *performance* qualitative nazionali. Grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche (gli sbalzi termici che favoriscono lo sviluppo degli aromi, le montagne che proteggono i grappoli dall'eccessiva esposizione solare e la continua ventilazione offerta dall'Ora del Garda che li preserva dalle muffe), la Regione è infatti in grado di garantire le migliori condizioni di sviluppo al vitigno, che qui è presente dal 1838, come dimostrano i rifornimenti di barbatelle di Bourgogne noir (Pinot nero) da parte dell'Associazione Agraria del Tirolo e Vorarlberg. Sarebbe stato l'arciduca Giovanni d'Asburgo a incentivare l'introduzione della *cultivar* nella zona che, nonostante le basse rese, si attestò sin da subito come uno dei territori più vocati al di fuori di quello francese, con la collina di **Mazzon**, nella Bassa Atesina, riconosciuta già alla fine degli anni '60 dell'Ottocento come uno degli impianti di maggiore successo. «Il Pinot nero è il Re della Borgogna ed è anche un piccolo Re per noi – afferma la produttrice **Elena Walch**, titolare dell'omonima azienda con sede a Tramin (BZ), in Alto Adige, dove la produzione di vino da uve Pinot nero occupa l'8,2% della produzione e il terzo posto tra i vini rossi, dopo Schiava e Lagrein – e vediamo che sta diventando sempre più un vino benvoluto dal consumatore, perché rappresenta un valido compromesso tra la forza estrema di un Cabernet sauvignon o di un Lagrein e la leggerezza di una Schiava». Nella casa madre Wilhelm Walch, il Pinot nero è già coltivato negli anni '40, ma è sessant'anni dopo, con l'annata 2002, che si fa il colpaccio, quando viene presentato il Ludwig, vino di punta per l'azienda e fonte di grandi soddisfazioni, che lo scorso giugno ha conquistato il secondo premio nel Concorso nazionale dei Pinot nero organizzato ogni anno a Egna/Montagna (*blauburgunder.it*).

Da destra: la produttrice Elena Walch con le figlie Karoline e Julia

Oggi la produzione ammonta a 40.000 bottiglie e si estende su 6 ettari. «Due anni fa abbiamo investito in un nuovo impianto di 5,5 ha ad Aldino, dando largo spazio al Pinot nero, che occupa ben 2,5 ha, – continua Elena – e poiché il Pinot nero è un'uva capricciosa e delicata e ha bisogno di quote medio-alte, mediamente secche e ventilate, il vigneto si trova a circa 700 m s.l.m. e tiene conto del *global warming* di cui ci si rende conto anno per anno».
Le temperature elevate, come visto, rappresentano uno dei problemi cruciali per la coltura del Pinot nero e ne sanno qualcosa in **Veneto**, dove, nell'ultimo decennio, si è registrato un incremento di annate calde e siccitose, che hanno portato a vendemmie anticipate e a risultati piuttosto altalenanti. Ciò nonostante, il vitigno costituisce «una sfida molto intrigante, che, se va tutto bene, può dare vini straordinari» afferma **Maria Vittoria Maculan**, titolare dell'omonima azienda di Breganze. Anche in Veneto il vitigno era arrivato a metà Ottocento, come dimostra un *Catalogo delle uve* stampato nel 1855 in occasione della Mostra dei prodotti primitivi del suolo dell'industria e belle arti di Vicenza, dove al numero 4 e 5 dell'elenco in ordine alfabetico appaiono il Borgogna nero e il Borgogna rosso. «Nella mia azienda – racconta Maria Vittoria – il Pinot nero viene coltivato praticamente da sempre; fino alla fine degli anni '60, si vendeva solamente come vino sfuso, poi nel 1970, abbiamo iniziato a imbottigliare, tant'è che nel nostro archivio abbiamo proprio una bottiglia di Pinot nero di quel millesimo. Oggi gli ettari di vigneto sono 3 – conclude – per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie, che speriamo di veder crescere sia in numeri che in qualità».
È storia più recente, invece, quella del Pinot nero in **Umbria** e nel **Lazio**, dove in alcune aree ha trovato caratteristiche pedoclimatiche piuttosto favorevoli, vantando produzioni limitate ma di buona quali-

PINOT NERO DEL VENETO IGT CAMPO ALLE MORE 2013
ALC. 14%
MATURAZIONE: PIÈCE (24 MESI) E BOTTIGLIA (8 MESI)
EURO 28
Rubino tenue, trasparente. Naso ampio nei suoi riconoscimenti di ribes, lampone, rabarbaro e arancia rossa, tra profumi di rosa e di erbe aromatiche. Bocca piena, piuttosto sapida e dai tannini copiosi, con congedo caldo e appena ammandorlato.

MACULAN

MACULAN.NET

BREGANZE DOC PINOT NERO ALTURA 2013
ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI)
EURO 25
Granata trasparente nel calice. Profilo olfattivo complesso e di immediata leggibilità nelle note di ribes e mora in sciroppo, quindi tè ai frutti rossi, cacao, legno di sandalo, grafite e una punta di caffè. Sorso pieno e vellutato nella trama tannica, dalla giusta freschezza e dalla lunga sapidità. Chiude caldo, armonico e persistente.

RECHSTEINER

RECHSTEINER.IT

VENETO IGT PINOT NERO 2015
ALC. 12,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO E BOTTE
EURO 12
Rubino cupo. Olfatto ampio nei toni di frutti di bosco sciroppati, di rosa e di violetta, tra sensazioni di sottobosco, rovo e spezie "dolci" (vaniglia e chiodi di garofano). Bocca rotonda ed equilibrata, dalla delicata trama tannica e ravvivata da giusta acidità. Ritorni armonici e speziati.

TRENTINO

DONATI MARCO

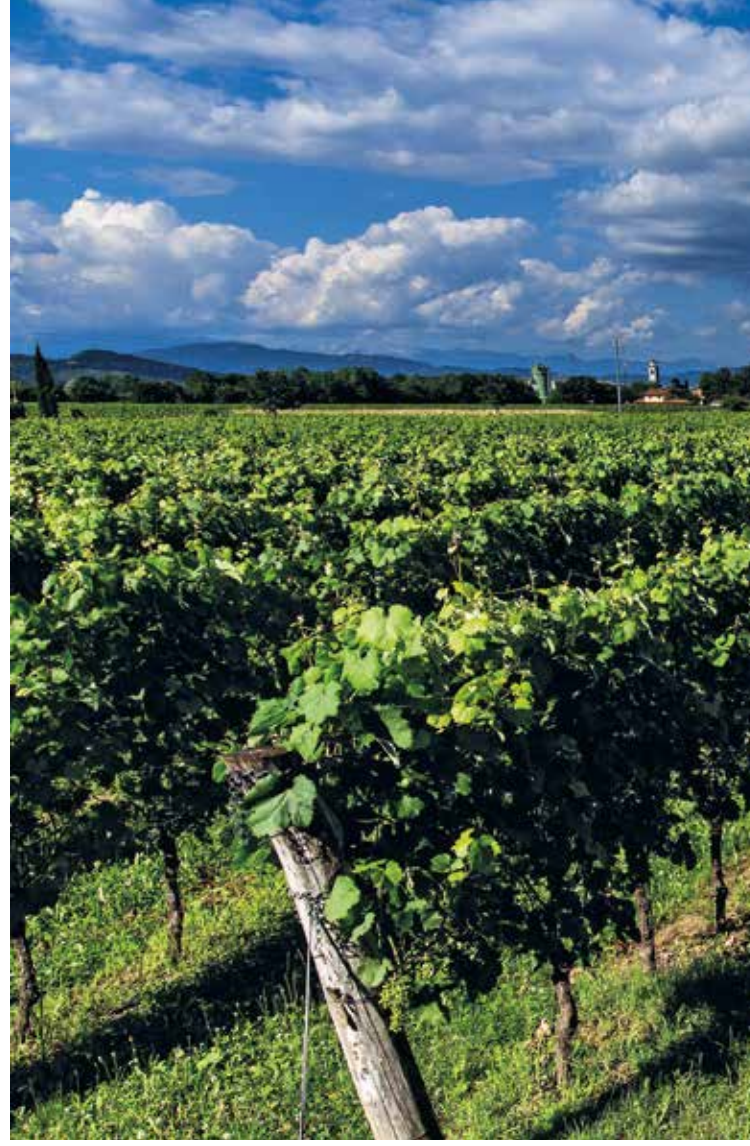
CANTINADONATIMARCO.IT

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT PINOT NERO CENTA 2016
ALC. 13%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 15
Rubino scuro, con riflessi porpora. Impatto olfattivo vinoso e di frutta macerata. Sorso in linea, fruttato, robusto e caldo, con dote alcolica in evidenza.

LA VIS

LA-VIS.COM

TRENTINO DOC PINOT NERO RITRATTI 2015
ALC. 13,5%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI)
EURO: 12
Rubino chiaro. Olfatto incentrato su toni di frutta rossa matura,



tà. Nella prima regione si colloca l'azienda di **Arnaldo Caprai**, storico produttore di vini da uve Sagrantino, che nel 1998 ha iniziato a produrre Pinot nero da un vigneto di un ettaro, caratterizzato da suolo argilloso-calcareo e posto a 300 metri s.l.m., per un totale che oggi ammonta a 2.500 bottiglie l'anno.
Nel Lazio, il raggio d'azione del Pinot nero è circoscritto all'area a nord-est della **Tuscia viterbese**, in un *habitat* pressoché incontaminato, delimitato da calanchi con basamenti calcarei e argille sabbiose del Pliocene, con depositi generati dall'attività eruttiva del complesso vulcanico vulsino, a ovest, e dalla pianura umbra percorsa dal Tevere, a est. Un territorio eccezionalmente vocato per le uve bianche, ma che garantisce anche le giuste acidità a uve rosse come Cabernet sauvignon, Syrah e il nostro Pinot nero. Qui sorgono le aziende **Sergio Mottura** e **Paolo e Noemia d'Amico**. La prima si estende per 130 ettari a Civitella d'Agliano, dove coltiva principalmente Grechetto, ma con il Pinot nero che va a occupare l'ettaro del vigneto Magone, il più antico dell'azienda, impiantato nel 1962 e innestato a Pinot nel 1980, caratterizzato da suoli poveri e molto ciottolosi collocati a un'altitudine di appena 150 metri s.l.m. La prima annata risale al 1993 e la produzione si attesta oggi a 1.600 bottiglie. Poco più a sud, in quel di Castiglione in Teverina, si estende invece per circa 30 ettari l'azienda gestita dai coniugi D'Amico, che ottiene le uve del suo Notturno dei Calanchi (circa 9.000 bottiglie/anno) da piante di circa 20 anni coltivate in un appezzamento di 3.8 ettari al confine con la Toscana, a una altitudine di 550 metri s.l.m., caratterizzato da suoli vulcanici.
Infine, uno degli esempi di viticoltura di Pinot nero in Italia che negli ultimi mesi ha fatto molto parlare di sé è certamente quello del **Friuli Venezia Giulia** dove, sotto l'egida del consorzio Pinot nero FVG, si è riunito un gruppo di cinque già blasonati produttori per sperimentare la vinificazione di questa nobile uva nera. Presentatosi recentemente, il gruppo, che abbraccia 8 ettari vitati complessivi e uno *stock* di 42.500 bottiglie, rappresenta, come ha affermato **Annalisa Zorzettig** dell'azienda di Cividale del Friuli (UD), «una sfida, proprio come quella di dedicarsi al Pinot nero, che abbiamo voluto portare avanti nonostante avessimo sopra di noi l'Alto Adige». Nel dare carattere ai Pinot nero friuliani incide molto il territorio, in particolare quello delle Grave (ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico), che conferiscono particolare sapidità al vino. Ma la presenza del vitigno nella Regione è tutt'altro che recente e, neanche a dirlo, sempre di matrice francese.

«L'arrivo dei Pinot in Friuli risale alla seconda metà dell'Ottocento, quando, il 15 febbraio 1868, si celebrarono le nozze tra il conte Teodoro de la Tour, esperto enologo francese, e la nobile Elvine Ritter de Zahony, proprietaria della tenuta Villa Russiz di Capriva. Elvine ebbe in dote soltanto un appezzamento terriero, dove Teodoro applicò quanto già sperimentato in Francia, iniziando così ad allevarvi il Pinot nero» racconta **Fabrizio Gallo**, proprietario, insieme al fratello Marco, dell'azienda **Masùt da Rive** (in foto la vigna di Pinot nero), che sorge a Mariano del Friuli, a ridosso delle colline carsiche e lungo la riva del fiume Isonzo. «Noi abbiamo piantato le prime viti di Pinot Nero nel 1983 e oggi sono 3,5 gli ettari vitati a Pinot nero, per una produzione di 18.000 bottiglie. Di questo vitigno – continua Fabrizio – mi piace la duplice personalità: non si apre subito a te come tanti altri (lo pianti e lo vinifichi), ma devi vinificarlo almeno per un decennio per riuscire a capirlo e interpretarlo nel migliore dei modi. L'amore, la passione e la devozione verso il Pinot nero è talmente coinvolgente che ti stimola ogni anno a interpretare la vinificazione in maniera diversa, per scoprire cosa può regalare quest'uva».

Nonostante il *trend* di riscoperta di vitigni locali, il canto ammaliatore del Pinot nero sembra quindi non avere affievolito il proprio potere nell'irretire le attenzioni dei viticoltori italiani, che continuano a lanciargli il guanto di sfida, intessuto di curiosità, passione e tenacia. Il perché è semplice: il vitigno è sicuramente difficile e non sempre è possibile ottenere buoni risultati; ma una cosa è certa e i nostri assaggi lo hanno confermato: quando si va a segno, l'esito ripaga tutta la fatica.

ciliegie sotto spirito e fiori appassiti. Equilibrato il sorso, semplice e rotondo, beverino e dai ritorni fruttati.

MASO POLI – GAIERHOF

MASOPOLI.COM

TRENTINO DOC SUPERIORE PINOT NERO 2015

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (6 MESI)
EURO: 25
Rubino intenso, vivo e compatto. Naso tendenzialmente dolce e "solare" di frutta rossa matura, tra cui prugna, e sotto spirito; poi pot-pourri, spezie, pietra focaia e una nota di ferro e fondo bruno sullo sfondo. Bocca strutturata, con tannini appena ruvidi in chiusura ma ingentiliti dalla componente alcolica. Finale saporito e dai ritorni ferrosi.

POJER E SANDRI

POJERESANDRI.IT

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT PINOT NERO RIO DEL PIANEZZI 2016

ALC. 12,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO E LEGNO
EURO 20
Rosso rubino tenue. Al naso emergono le note di frutta fresca, soprattutto lampone e ciliegia, seguite da toni vegetali e lievemente speziati di chiodi di garofano e pepe. In bocca è abbastanza equilibrato, fresco e di buona tannicità, con ritorni fruttati.

ALTO ADIGE

ALOIS LAGEDER

ALOISLAGEDER.EU

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NOIR KRAFUSS 2014

ALC. 13%
MATURAZIONE: ACCIAIO; BARRIQUE, BOTTE E TONNEAU (18 MESI); BOTTIGLIA (3 MESI)
EURO: 36
Rubino scarico. Intenso l'olfatto, spazia dalla visciola sciroppata alla rosa fino alle "dolci" note speziate e tostate di vaniglia, cacao e caffè, tra freschi soffi erbacei. Sorso rotondo e saporito, di calibrata freschezza e tannicità. Chiude armonico, nel segno di frutta rossa e lievi tostature.

BRUNNENHOF MAZZON

BRUNNENHOF-MAZZON.IT

ALTO ADIGE DOC BLAUBURGUNDER RISERVA 2015

ALC. 14%
MATURAZIONE: BOTTE (12 MESI)
EURO 28
Rubino tendente al granata. Sentori intensi di lampone, ribes e ciliegie sciroppate accolgono il naso, raggiunti da rosa, violetta, humus, spezie scure e soffi di legni balsamici. Agile al palato, equilibrato e pieno, con tannini morbidi e finale caldo.

Vigneti dell'azienda Cantina Produttori San Paolo di Appiano (BZ)

CANTINA BOLZANO

CANTINABOLZANO.COM

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NERO RISERVA 2015

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (6 MESI)
EURO 18
Rubino tenue e luminoso. Olfatto tendenzialmente "dolce" nei riconoscimenti di frutta rossa sciroppata e spezie (vaniglia, chiodi di garofano, lieve pepe), tra soffi di caffè tostato. Sorso rotondo e pieno, con trama tannica fitta e finale appena sapido. Chiude nel ricordo di frutta e tostature.

CANTINA COLTERENZIO

COLTERENZIO.IT

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NERO RISERVA PRAEDIUM S. DANIEL 2015

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: BOTTE E BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO 18
Rubino scarico, trasparente. Naso raffinato, subito avvolgente nelle note di lampone, fragolina, arancia sanguinella e vaniglia, si inabissa poi in un quadro più cupo di rovo, caffè tostato e legni balsamici. Sorso rispondente, molto fresco e di buona presenza tannica, ben bilanciata dalla succulenza indotta da una lunga sapidità. Finale armonico, appena ammandorlato, con ritorni vanigliati, tostati e ferrosi.

CANTINA MERANO BURGGRÄFLER

CANTINAMERANO.IT

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC BLAUBURGUNDER RISERVA ZENO 2015

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: BARRIQUE USATE
EURO 23
Rubino luminoso. Intreccia all'olfatto complesse sensazioni speziate e tostate, che lasciano poi il passo alle note di lampone e prugna, quindi tè ai frutti rossi e percezioni di sottobosco. Ben strutturato e teso l'assaggio, con spalla tannica solida ma gentile e bel piglio fresco-sapido. Lunghe persistenze tostate al retrolfatto.

CANTINA SAN MICHELE APPIANO

STMICHAEL.IT

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NERO RISERVA SANCT VALENTIN 2014

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE E TONNEAU (12 MESI)
EURO: 28
Rubino luminoso. Naso ampio e intenso di frutti di bosco, sciroppo di cassis, grafite e lievi spezie scure; in seconda battuta anche erbe aromatiche essiccate e fiori. Sorso intenso e piacevole, marcato da netta freschezza, abbastanza bilanciato e caldo. Lungo, saporito e speziato il finale.

CANTINA SAN PAOLO

STPAULS.WINE

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NOIR LUZIA 2016

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: BOTTE E BARRIQUE
EURO 12
Rubino chiaro e trasparente. Naso ricco e intrigante di lampone, mirtillo, cacao e caffè, con sottofondo di humus, erbe aromatiche e sensazioni di fondo bruno, in ottima armonia. Sorso sontuoso, molto sapido, con tannini cesellati e finale saporito e tostato.

CASTELFEDER

CASTELFEDER.IT

ALTO ADIGE DOC PINOT NERO RISERVA BURGUM NOVUM 2014

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (15 MESI); BOTTIGLIA (6 MESI)
EURO 35
Rubino tendente al granata. Visciole sciroppate e frutti di bosco in gelatina accolgono il naso, ammaliandolo in un susseguirsi di percezioni tendenzialmente dolci di vaniglia, tabacco, cacao e china. Assaggio coerente, corposo e morbido, sorretto da una trama tannica soffice e da un'importante dote alcolica. Chiusura persistente, di visciola e cioccolato.

ELENA WALCH

ELENAWALCH.IT

ALTO ADIGE DOC PINOT NERO LUDWIG 2015

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (17 MESI)
EURO: 30
Rubino vivo e luminoso. Spettro olfattivo didattico, ampio e di immediata leggibilità, con nitidi sentori di ribes e fragolina, seguiti da violetta, rosa, rovo, spezie e legni balsamici, tra soffi di erbe affumicate, in ottima armonia. Gusto bilanciato, di giusta consistenza tannica e piacevole spina fresco-sapida, per un sorso dinamico e lungo. Chiude caldo, fruttato e gradevolmente fumé.

GIRLAN

GIRLAN.IT

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NOIR RISERVA TRATTMANN 2015

Alc. 14,5%
Maturazione: botte e barrique (15 mesi); bottiglia (8 mesi)
Euro: 30
Rubino luminoso. Impatto aromatico intenso di ribes, lampone e fragolina, affiancati da una più lieve componente vegetale di sottobosco, spezie "dolci" e la nota tostata di tabacco e caffè. Teso l'assaggio, strutturato e pieno nella componente tannica e alcolica, per un sorso di ottima persistenza.

KETTMEIR

kettmeir.com

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NERO MASO REINER 2015

Alc. 14%
Maturazione: botte (15 mesi)
Euro 18
Rubino scarico tendente al granata. Olfatto caratterizzato da nette percezioni di grafite, pietra focaia, visciola e ribes, quindi toni speziati. Bocca intensa, fresca e saporita, di discreto equilibrio, con finale asciutto e un po' caldo.

MARTINI & SOHN

martini-sohn.it

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NOIR PALLADIUM 2016

Alc. 14%
Maturazione: barrique usate
Euro: 13
Rubino vivace. Nitide percezioni fruttate e floreali accolgono il naso, di lampone, fragolina, visciola e rosa, raggiunte da sentori di tabacco, cuoio e spezie. Agile al palato, tutto giocato sulla freschezza, con tannini ben estratti e finale salino. Dissetante e fruttato il retrogusto.

STROBLHOF

stroblhof.it

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NERO RISERVA 2014

Alc. 13,5%
Maturazione: barrique nuove e usate (12 mesi); botte (8 mesi); bottiglia (12 mesi)
Euro 30
Rubino scarico. Rivela all'olfatto sentori di fragola in confettura, prugna sciroppata e ciliegia sotto spirito, quindi rosa, viola, sensazioni di china e una speziatura "dolce" e balsamica. Intenso, di media tannicità e piacevole acidità. Lungo congedo sapido e un po' caldo.

Il vigneto dell'azienda Castello di Neive in Piemonte e a destra quello di Ottin in Valle d'Aosta

TIEFENBRUNNER

TIEFENBRUNNER.COM

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NERO RISERVA LINTICLARUS 2015

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: BARRIQUE NUOVE E USATE (12 MESI) E BOTTE (6 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO 24
Rubino granata luminoso. Fragranti sentori di ribes e lampone, quindi rosa, rovo, tracce speziate e soffi di grafite. Assaggio dinamico, veicolato da decisa linea fresco-sapida, che fende un corpo di buona struttura e composta tannicità. Finale saporito, nel segno dei frutti di bosco.

TRAMIN

CANTINATRAMIN.IT

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT NERO RISERVA MARJION 2015

ALC. 14%
MATURAZIONE: PIÉCE (11 MESI); TINI; BOTTIGLIA
EURO 15
Rubino intenso e vivo. Impatto olfattivo scandito da note tostate e fumé di caffè, cacao, pietra focaia e grafite, raggiunti poi da una fresca componente fruttata e floreale di ribes, lampone e peonia; in seconda battuta, lievi *nuance* di vaniglia e sandalo. Bocca già composta, con acidità vivace ma ben gestita, smorzata da tannini rotondi e struttura. Finale coerente, su toni tostati e fruttati, molto lungo. Ottime prospettive evolutive.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

ANTONUTTI

ANTONUTTIVINI.IT

FRIULI GRAVE DOC PINOT NERO 2016

ALC. 13%
MATURAZIONE: ACCIAIO E TONNEAU
EURO 15
Rubino scarico e compatto, trasparente. Sentori di spezie scure in prima battuta, seguite da frutti di bosco e ciliegia matura. Assaggio verticale, tutto improntato sulla freschezza e su una più lieve sapidità, agile e piacevole. Coerente il retrolfatto.

CASTELLO DI SPESSA

CASTELLODISPESSA.IT

COLLIO DOC

Il vigneto del Maso Krafuss, sulla collina di S.Michele Appiano dell'azienda Alois Lageder (BZ)

GRAND PINOT NERO 2016

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO (6 MESI); BOTTIGLIA (2 MESI)
EURO 25
Rubino scarico. Naso fine e complesso, con toni di frutta rossa matura che virano verso delicate *nuance* di tabacco e cuoio, ben armonizzate. Impatto gustativo coerente e goloso nelle note fruttate, equilibrato e morbido, dalla piacevole freschezza e dalla sottile nota sapida. Armonico e di buona persistenza.

CONTI D'ATTIMIS MANIAGO

CONTEDATTIMISMANIAGO.IT

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC PINOT NERO 2016

ALC. 13%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 15
Colore rubino vivace e luminoso. Impatto aromatico che evidenzia fragranti note fruttate di ribes e visciola, cenni floreali e una delicata nota di vaniglia e caffè tostato. Bocca coerente, dalla viva freschezza fruttata e dai tannini delicati, con chiusura armonica.

GORI AGRICOLA

GORIAGRICOLA.IT

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC PINOT NERO NEMAS 1° 2015

ALC. 12,5%
MATURAZIONE: TONNEAU (18/24 MESI)
EURO 15
Rubino con riflessi granata. Olfatto nitido di ribes, lampone e arancia sanguinella, un soffio di timo e cenni di aromi terziari. Bocca molto fresca, coerente nei ritorni retrolfattivi di arancia e dal lungo congedo sapido.

JERMANN

JERMANN.IT

VENEZIA GIULIA IGT RED ANGEL 2015

ALC. 13%
MATURAZIONE: BARRIQUE E TONNEAU (12 MESI)
EURO 17
Rubino scarico. Olfatto fruttato e varietale, con nitide percezioni di piccoli frutti di bosco (ribes, lampone, mirtillo) e lievi note terziarie di spezie. Bocca giocata sulla freschezza, di immediata piacevolezza e molto coerente nei ritorni aromatici retrolfattivi.

MASÙT DA RIVE

MASUTDARIVE.COM

ISONZO DEL FRIULI DOC PINOT NERO MAURUS 2015

ALC. 13%
MATURAZIONE: BARRIQUE (18 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO 50
Rubino luminoso e trasparente. Complessità olfattiva data da fini e delicate percezioni di spezie dolci (noce moscata) e cipria, che anticipano i frutti di bosco e il lampone in gelatina. Sorso in linea, elegante e piacevole, ma con viva presenza di acidità e tannicità a garanzia di longevità. Persistente e armonico.

RONC SORELI – A.B.C.

RONCSORELI.COM

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC PINOT NERO 2016

ALC. 12,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 22
Rubino chiaro e compatto. Olfatto "morbido" nei toni fruttati di lampone e fragolina, su uno sfondo disegnato da delicati toni speziati di vaniglia. In bocca offre buona struttura, tannini soffici e giusta freschezza, per un congedo coerente e armonico.

RUSSOLO

RUSSOLO.IT

VENEZIA GIULIA IGT GRIFO NERO PINOT NERO 2015

ALC. 13%
MATURAZIONE: BOTTI DI ROVERE (12 MESI)
EURO 18
Rubino scuro. Sentori balsamici impattano il naso (sandalo e legno di cedro), quindi frutta rossa e nera matura (ribes, mora e prugna). Balsamicità che ritorna al palato, freschezza ben espressa e tannino evidente ma rotondo. Lieve calore nel finale e retrolfatto coerente.

ZORZETTIG

ZORZETTIGVINI.IT

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC PINOT NERO 2016

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: TONNEAU (12 MESI); BOTTIGLIA (3 MESI)
EURO: 18
Rubino intenso e trasparente. Al naso emergono fresche note di frutti di bosco e mora, tra percezioni di rovo, sottobosco, cuoio e caffè. Sorso teso, con tannini densi e sapidità intensa a dare consistenza. Retrolfatto fruttato e appena tostato.

EMILIA ROMAGNA

LURETTA

INFO@LURETTA.COM

COLLI PIACENTINO DOC ACHAB 2015

ALC. 14,50%
MATURAZIONE: BARRIQUE (18 MESI)
EURO: 25
Rubino intenso. Marcano l'olfatto le note di frutti di bosco in gelatina, su tutti fragolina e lampone, che anticipano i riconoscimenti di rosa, rovo e humus. Sorso sottile, percorso da netta freschezza. Beva agile e chiosa fruttata.

TOSCANA

FATTORIA IL LAGO

FATTORIAILLAGO.COM

TOSCANA IGT PINOT NERO 2012

ALC. 13%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI)
EURO 30
Rubino vivo. Olfatto territoriale, regala percezioni di lampone, ribes e prugna, accanto a erbe aromatiche di macchia mediterranea (elicriso, rosmarino e salvia) e soffi speziati di vaniglia e chiodi di garofano. Sorso intenso, dinamico e sapido, dalla tannicità percettibile, smussata da un finale caldo e speziato.

FÈLSINA

FELSINA.IT

TOSCANA IGT PINOT NERO NERO DI NUBI CASTELLO DI FARNETELLA 2009

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (15 MESI); BOTTIGLIA (8 MESI)
EURO N.D.
Rubino cupo con unghia granata. Immediate percezioni di cipria e marasca sotto spirito accolgono il naso, seguite da profumi di sandalo, incenso e tabacco scuro. Bocca piena, intensa e bilanciata, con calore e tannini ben diluiti in un finale balsamico, fruttato e di lunga sapidità.

FONTODI

FONTODI.COM

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE IGT PINOT NERO CASE VIA 2014

ALC. 14%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (6 MESI)
EURO 35
Rubino scarico con unghia granata. Profilo olfattivo intenso di frutti di bosco sciroppati, visciola, violetta e cacao, tra più profondi sentori di sottobosco, spezie scure, cuoio, tabacco e legni balsamici. Caldo e pieno il sorso, con trama tannica fitta e adeguata *verve* fresco-sapida. Persistente, speziato e balsamico il retrolfatto.

IL RIO

ILRIOCERRINI.IT

TOSCANA IGT VENTISEI 2015
Alc. 13,5%
Maturazione: barrique (10 mesi), cemento (12 mesi); bottiglia (10 mesi)
Euro 25
Rubino con unghia granata. Impatto olfattivo caratterizzato da intense note di ferro, seguite da lampone, gelatina di visciola e lievi sentori di cacao e spezie; in seconda battuta anche soffi floreali. Sorso dinamico, fresco, sapido e lungo nei ritorni fruttati e speziati, con la nota ferrosa territoriale che accompagna tutta la lunghezza dell'assaggio.

PODERE FORTUNA

poderefortuna.com

TOSCANA IGT PINOT NERO 1465 MCDLXV 2012
Alc. 13%
Maturazione: barrique (12 mesi), tini di cemento (6 mesi)
Euro 65
Granata luminoso. Svela profumi eleganti e complessi di lampone, mora, visciola in sciroppo e cacao, tra soffi di violetta e rosa; seguono percezioni di sottobosco, rovo, tabacco e vaniglia, tra qualche refolo balsamico. Composto l'assaggio, con tannini vellutati, bel piglio acido e finale lungo, saporito, caldo e speziato.

TENUTA DI BAGNOLO MARCHESI PANCRAZI

pancrazi.it

TOSCANA IGT PINOT NERO VIGNA BARAGAZZA 2015
Alc. 13%
Maturazione: barrique (12 mesi); bottiglia (12 mesi)
Euro 60
Rubino chiaro e compatto. Ventaglio olfattivo che si apre su riconoscimenti di grande eleganza e complessità, che vanno dai frutti di bosco sciroppati alle spezie (vaniglia e caffè) e al caramello, inabissandosi in un sottobosco di radici, humus e ferro. Sorso dall'incedere leggiadro, grazie a una vivace freschezza e un ottimo saldo sapido-tannico. Congedo lungo, di frutta, spezie e tostature.

TENUTE FOLONARI

tenutefolonari.com

TOSCANA IGT CABREO BLACK 2015
Alc. 14,5%
Maturazione: tonneau (12 mesi)
Euro 28
Rubino vivo e concentrato. Percezioni "dolci" e intense si affacciano al naso, con gelatina di frutti di bosco, sciroppo di fragole, visciole sotto spirito e rosa canina in

confettura, tra freschi aromi di lavanda, ginepro ed elicriso; si distinguono poi le spezie e note di humus e ferro. Voluminoso e potente il sorso, con tannini fitti e concentrati, che si distendono in un piacevole allungo sapido. Finale caldo, di visciola e spezie.

UMBRIA

ARNALDO CAPRAI

arnaldocaprai.it

UMBRIA IGT NERO OUTSIDER 2010
Alc. 14%
Maturazione: barrique (15 mesi) e bottiglia (8 mesi)
Euro 30
Rubino con unghia granata. Aromi terziari marcano un naso "dolce" e tostato, con frutta rossa in confettura, pepe di Sichuan, noce moscata, caramella Rossana, iris e fiori appassiti, incorniciati da una nota di menta. Sorso consistente e teso, dalla trama tannica fitta e congedo caldo, con echi di prugna in confettura e tabacco.

MARCHE

FATTORIA MANCINI

fattoriamancini.com

COLLI PESARESI DOC FOCARA PINOT NERO RIVE 2015
Alc. 14%
Maturazione: barrique (12 mesi)
Euro n.d.
Rubino vivo e

Vigneti dell'azienda Arnaldo Caprai a Montefalco (PG)

splendente, di buona concentrazione. Sprigiona profumi raffinati di visciola sotto spirito, china, viola, spezie fini (pepe nero, vaniglia e noce moscata) e legni balsamici. Sorso di piacevole pienezza, dai tannini setosi, con bel piglio acido e gustosa sapidità. Lungo il congedo, caldo, fruttato e speziato.

LAZIO

PAOLO E NOEMIA D'AMICO

DAMICOWINES.IT

UMBRIA IGT NOTTURNO DEI CALANCHI 2014

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)
EURO 34
Rubino trasparente. Ha olfatto elegante, incentrato su nitide percezioni di visciola, ribes nero e fragolina, tra soffi di rosa, cacao e caffè; in seconda battuta, la nota speziata e appena balsamica. Gusto piacevole, fresco e di buona struttura, grazie a tannini ben calibrati e a una densità sapida che guida un finale perlopiù fruttato.

SERGIO MOTTURA

SERGIOMOTTURA.COM

LAZIO IGT ROSSO MAGONE 2015

ALC. 13%
MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (6 MESI)
EURO 34
Rubino cupo. Naso intenso e abbastanza fine di ciliegie sotto spirito, visciola in confettura e un accenno di rabarbaro, con lievi soffi di noce moscata e chiodi di garofano. Sorso caldo, di buona acidità, con tannini sottili e finale salino e fruttato.

SICILIA

DUCA DI SALAPARUTA

DUCA.IT

SICILIA IGT VAJASINDI NAWARI 2014

ALC. 13,5%
FERMENTAZIONE: ACCIAIO
MATURAZIONE: BARRIQUE (15 MESI)
EURO: 32
Rubino trasparente. Ampio e intenso l'olfatto, che offre profumi di ribes e lampone tra note erbacee di rovo, un tocco speziato "dolce", quindi soffi fumé di cacao, caffè e grafite. Agile e dinamico il sorso, di ottima freschezza, gusto fruttato e rotondo e giusta trama tannica, per un finale armonico, saporito e persistente.

GULFI

GULFI.IT

TERRE SICILIANE IGT ROSSO PINÒ 2013

ALC. 13%
MATURAZIONE: BOTTE, SULLE FECCE (12 MESI)
EURO 70
Rubino trasparente sfumato ai bordi. Lega all'olfatto una complessa armonia di percezioni dapprima fruttate, di gelso, lampone e mirtillo maturi, quindi soffi floreali e speziati di noce moscata, pepe e cacao; sullo sfondo, le erbe di macchia mediterranea, un cenno balsamico e soffi di grafite. Coerente al palato, con tannicità e freschezza ben integrate in un corpo vellutato e sinuoso. Avvolgente e molto persistente.

MURGO

MURGO.IT

SICILIA IGT PINOT NERO TENUTA SAN MICHELE 2014

ALC. 13,5%
MATURAZIONE: ACCIAIO E BARRIQUE (18 MESI)
EURO 22
Rubino trasparente. Fragranti sentori di fiori e piccoli frutti rossi (fragolina e lampone) si affacciano al naso, circonfusi a liquirizia, iodio e macchia mediterranea (elicriso e timo). Succoso e fruttato al palato, sapido e di buona tannicità, per un sorso dissetante e beverino. Chiusura calda e armonica.

WINE PASSION & SKILL
ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO